

<<云之味>>

图书基本信息

书名：<<云之味>>

13位ISBN编号：9787515313399

10位ISBN编号：7515313390

出版时间：2013-1-1

出版时间：中国青年出版社

作者：敢于胡乱,朱晓剑 主编

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<云之味>>

前言

味道 朱晓剑 对一个标准的“吃货”来说，有什么比吃更重要的事情呢？

至于吃什么、怎么吃，是大有学问的。

对旅行家而言，除了看看风景、人文景观之外，还有一件更重要的事，那就是寻觅不同区域的特色味道。

到云南，不尝尝菌子算不上是旅行；去苏州，不尝尝小吃算不上到苏州；到四川，只吃火锅就偏离了主题……诸如此类对味道不同的见解，正是美食家所要阐释的内涵。

旅行，在某种程度上，也是寻味的过程。

寻味，即寻找那些有特色的味道，这味道又分为好几种，比如美味、涩味，又或者五味杂陈，但这其中总有那么一层意思让“吃货”们沉迷其中，“嗯，做菜的手法总是多种多样，一个豆腐，能千姿百态。

”“不同的手艺，即使是同一种食材，也会花样不同。

”诸如此类的品评对饮食，或许只是它的某一部分，在更宽的范围里，是有着一种寻味主义。

它就像时下流行的“间隔年”概念，也就是通俗意义上所说的跳脱常规的生活，放空现在，去体验另外一种人生。

这个寻味的过程，有时很耐人寻味，就像哥伦布发现新大陆一般，新的饮食体验可能给我们带来不同的味觉感受。

美食不仅在于美味，更是因为其好吃，能叫醒味觉，就是叫醒我们对食物的本原热爱，亦即“散发香味，逐渐醇厚，味觉也开始清晰起来，馥郁中有根可查有章可循”。

“寻味书系”旨在发现不同区域的美味，它不是美食攻略，也不是美食地图，但它会告诉你，在饮食这条路上，存在着诸多的可能性：优雅的饮食场所，热闹的吃喝现场……这些都是饮食的一部分。在这个发现之旅中，我们所能看到的风景也就大不相同。

在博大精深的美食领域，我们大约只能窥见其精华的一二，似乎也难以谈得上懂得其中的许多精妙。

所以，在每次面对食材时，我们不以成见来判断它的好坏，而是回归到味觉的本初，如此才能发现它的美。

那么，就从这里出发，去寻味吧。

<<云之味>>

内容概要

胡乱先生以FBI探员一般的侦探精神在云南寻美食，吃美食，写美食，写的很传神。

他是野生美食家，吃美食，写美食的苗生生、神跨跨的野生态度。

不服不行。

——影评人 内陆飞鱼

这是一本美食心经，其重点不在于告诉你怎么吃，而是告诉你怎样寻找美食并在其中获得最大快感——书中提到的很多口水系数极高的菜品以及背后的掌故，鲜为人知。

作者不但敢于吃、善于吃，更是一名厨中妙手和资深摄影师、户外高人、专栏作者，其履历可谓异常凌乱而独一无二，叫做“敢于胡乱”则名副其实。

——美食评论家 局部真实

作者简介

敢于胡乱，媒体人，著名美食家，其专栏在《云南信息报》、《万象》等报刊亮相，风靡一时，出版有《大嘴吃云南》等书。
被称为云南的美食地理专家。

<<云之味>>

书籍目录

山花花世界 春来无处不吃花 芋头花三弄 一年四季的芭蕉花 空灵清秀的山核桃花 菌出云南 菌子那些事 有毒的美味 菌子的两种重口味 野生菌新贵松茸 山珍之王干巴菌 “厨神”小号郑则仕 云南火腿地图 古法油底肉 羊肉散说 羊肉薄荷配茶叶 鸡有鸡路 线鸡 瓢鸡没有“鸡美丽” 比较黄焖鸡 吃虫随想 虫外有虫之葛虫 木桌赌局 黄蜂飞舞 蚂蚁也是菜 金锁莓和黑锁莓 野生云南矮杨梅 木瓜、番木瓜和移兮 木瓜水和柠檬水 竹林觅食记 青山翠谷 保卫鸡蛋 高山饭局 登山伙食 山那边的早点 怒江丙中洛的口味 分水岭的杂锅菜 叶枝散记 维西苋米粑粑 澜沧三吃 名厨云南探食记 水开海 老太太的传奇 哀牢山寻鱼记 哀牢山三脯 抗浪鱼饭传说 宝秀八面煎鱼 大理砂锅鱼 大青鱼和挖色豆腐 双廊做饭记 茈碧湖酸辣鲫壳鱼 腾冲江鱼 远去的逮鳝鱼 酸辣泥鳅 胖四家的大鳝 蛙中隐士和泼皮小弟 坝子 打个蘸水 云南式火锅 铜锅火腿豆焖饭 饵块饵丝 期待饵块 一不怕苦，二不怕死 消失的风味 拿脚记 火腿遇上乌鱼 混饭记 大酥牛肉面 家煮米线 蚕豆芽豆端午节 怀旧芽豆 蚕豆是个高手 青豆米 逛街遇上汤锅 尖们 腌腊时节 好吃不过杀猪饭 薄荷情结 我爱牛尾巴 旅昆勐海烤鸡 鸡零牛碎 过桥米线回家 苞谷老酱 河口小记 建水十八吃 曲靖小粑粑和陆良麻衣馓子 寺登街的毛驴馆 游子私房菜 玉溪三锅 喜洲粑粑 丽江做饭记 丽江鸡豆粉

<<云之味>>

章节摘录

版权页：花花世界 云南出花，除了鲜切花、盆花以及干花以外，还大肆吃花。

据不完全统计，云南的食用花卉，多达三百种以上。

以现在的综合实力，把三百种花卉整合在一起，搞个三百滇花宴出来，理论上应该可行。

只是必要性不是很大，另外也有点贪婪的意味，比起“日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人”的东坡先生，起码要过分很多。

东坡先生最多把自己吃个燥热上火流鼻血，倒也不怎么去劳民伤财。

春来无处不吃花。

春天是云南最汹涌澎湃的吃花季节，不要说农村乡镇，就算城市里面，棠梨花、金雀花、芭蕉花等等花卉，市场餐馆中也极为常见，恍若早年北方冬天的大白菜。

其实尽管是冬天，也会有不少花菜早早地爬上了餐桌。

不仅仅是野生花卉，在冬春季还有很寻常的冲菜，严格地说就是菜花。

每天都可能遇见的豌豆尖，仔细看看，就是含苞未放的豌豆花。

即便到街边上去喝杯木瓜水，里面也少不了有玫瑰花。

滇东曲靖一带，韭菜花是很常见的佐餐咸菜。

比较过分的，是炒兰花，这样的吃法，大可以比肩焚琴煮鹤的煞风景。

不过，细细打听下来，梅、兰、竹、菊四君子，早就一一进了嘴，只是遇上钟爱兰花的云南人，见有人染指，多少有些不太舒服。

倒是西双版纳一带的热带花卉，平时少见，在感情上，要生分许多，而且一年两季（旱季和雨季）都有，不拿去下锅，眼睁睁坏在树上，掉在地上，那又会感到可惜。

不过不要着急，论吃花，版纳人却是行家里手，讲出道理来，竟如百科全书——一套一套，并且还是精装的。

西双版纳的食用花卉，常见的，有大白花、云南石梓、火烧花、鸡蛋花、芭蕉花、甜棕花和黄栀子花。

吃高大乔木的花，是个特点，像火烧花，直接生在树干上，看着就很稀奇。

火烧花、黄栀子花、大白花，要焯水漂过再炒。

大白花的做法，还有特别的，那就是腌成咸菜。

芭蕉花比较通俗，做法比较稀奇些，用芭蕉叶包烧——用人家的骨头炸人家的油，味道还好，也很清凉。

云南石梓花，花瓣紫黄，富含维生素P，傣家人叫作“叻唆”（紫花），一般不直接就吃，当香料或者色素用，先要晒干捣碎，再拿去和在糯米面里面，蒸成紫色甜味花香的“好叻唆”（紫花年糕）。

“好叻唆”一般要到年节才做，相当于北方的饺子。

还有很多叫不出名字的花菜，傣家人倒各有称呼，只是不能一一记住。

傣家人还说，花各有各的性子，各有各的药理，甚至同样一种花，因为生长的环境不一样，性理也可能不一样——听到这里，吓（念黑）了一跳：还算没有去搞什么三百滇花宴，要不然，难说会吃出个新版欧阳锋来。

<<云之味>>

媒体关注与评论

胡乱先生以FBI探员一般的侦探精神在云南寻美食，吃美食，写美食，写的很传神。

他是野生美食家，吃美食，写美食的苗生生、神跨跨的野生态度，不服不行。

——影评人 内陆飞鱼 这是一本美食心经，其重点不在于告诉你怎么吃，而是告诉你怎样寻找美食并在其中获得最大快感——书中提到的很多口水系数极高的菜品以及背后的掌故，鲜为人知。

作者不但敢于吃、善于吃，更是一名厨中妙手和资深摄影师、户外高人、专栏作者，其履历可谓异常凌乱而独一无二，叫做“敢于胡乱”则名副其实。

——美食评论家 局部真实

<<云之味>>

编辑推荐

《云之味:春来无处不吃花》作者敢于胡乱先生以FBI探员一般的侦探精神在云南寻美食，吃美食，写美食，写的很传神。

他是野生美食家，吃美食，写美食的苗生生、神跨跨的野生态度，不服不行。带着《云之味:春来无处不吃花》行走云南，跟着乱师，品尝云南的不同美食。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>